

SNI

SNI 01-4473-1998

Standar Nasional Indonesia



Daftar isi

Halaman

Pendahuluan	i
Daftar isi	ii
1. Ruang lingkup	1
2. Acuan	1
3. Definisi	1
4. Syarat mutu	2
5. Cara pengambilan contoh	3
4. Cara uji	3
5. Syarat lulus uji	4
6. Syarat penandaan	4
7. Cara pengemasan	4

Pendahuluan

Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) untuk Mayones (Mayonnaise) ini bertujuan untuk :

1. Melindungi konsumen terhadap penyimpangan mutu.
2. Mendukung perkembangan industri dibidang jaminan mutu.
3. Membina industri dalam hal pengawasan mutu.
4. Menunjang industri yang akrab terhadap lingkungan.

Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) dibahas didalam Prakonsensus SNI pada tanggal 28 Januari 1997 dihadiri oleh konsumen, instansi dan produsen terkait.

Mayones

(Mayonnaise)

1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, syarat penandaan dan cara pengemasan untuk mayones.

2. Acuan

- Kumpulan Peraturan Perundang-Undangan Dibidang Makanan, Jilid I Edisi III, Depkes RI Tahun 1993/1994.
- SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.
- SNI 01-2896-1992, Cara uji cemaran logam.
- SNI 01-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba.
- SNI 19-0428-1989,* Petunjuk pengambilan contoh padatan.
- SNI 01-0222-1995, Bahan tambahan makanan.
- Undang-Undang RI No. 7-1996, Tentang Pangan.

3. Definisi

Mayones adalah produk olahan berbentuk emulsi semi padat yang dibuat dari minyak nabati, kuning telur dan bahan makanan lain serta dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diijinkan.

* SNI 19-0428-1989

4. Syarat mutu

Tabel
Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Normal
1.3	Warna	-	Normal
1.4	Tekstur	-	Normal
2.	Air, b/b	%	Maks. 30
3.	Protein, b/b	%	Min. 0,9
4.	Lemak, b/b	%	Min. 65
5.	Karbohidrat, b/b	%	Maks. 4
6.	Kalori	kcal/100 g	Min. 600
7.	Pengawet	-	Sesuai dengan SNI 01-0222- 1995
8.	Cemaran logam		
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,5
8.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10,0
8.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 10,0
8.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 10,0
8.5	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03
9.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,1
10.	Cemaran mikroba		
10.1	Angka lempeng total	Koloni/g	Maks. 10^4
10.2	Bakteri bentuk coli	APM/g	Maks. 10
10.3	E. Coli	Koloni/10g	Negatif
10.4	Salmonella	Koloni/25g	Negatif

5. Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

6. Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2.

6.2 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 5.1.

6.3 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 7.1.

6.4 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 6.1.

6.5 Karbohidrat

Cara uji karbohidrat dilakukan dengan cara pengurangan yaitu :

$$\text{Karbohidrat} = 100\% - \% (\text{air} + \text{protein} + \text{lemak} + \text{serat kasar} + \text{abu})$$

6.6 Kalori

Cara uji kalori dilakukan dengan perhitungan yaitu :

$$\text{Kalori/100 g contoh} = (9 \times \% \text{ lemak} + 4 \times \% \text{ protein} + 4 \times \% \text{ karbohidrat})$$

6.7 Bahan tambahan makanan

Bahan pengawet

Cara uji bahan pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1991,
Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet.

6.8 Cemaran logam

Cara uji cemaran logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992,
Cara uji cemaran logam.

6.9 Cemaran Arsen

Cara uji cemaran arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992,
Cara uji cemaran logam, butir 6.

6.10 Cemaran mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992,
Cara uji cemaran mikroba.

7. Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji, jika memenuhi spesifikasi persyaratan mutu.

8. Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No. 7
Tahun 1996 tentang Pangan .

9. Cara pengemasan

Produk dikemas, dalam wadah yang tertutup rapat, tidak
dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan
dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id